



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## LİMON SOSLU CİVCİV

- 4 civciv (temizlenip iki parçaya bölünmüş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 çorba kaşığı rafine yağ
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 325 gr (1+1/4 su bardağı) acı krema
- 1 limon (dilimlenmiş)
- 2 tatlı kaşığı taze maydanoz (kıyılmış)

Civcivleri, tuz ve biberle iyice ovup bir kenara bırakınız.

Geniş bir tavada tereyağı ve rafine yağı hafif ateşte eritiniz. Tereyağın köpükleri çökünce yarım civcivleri tavaya yerleştirip her iki yüzlerini 3-4'er dakika iyice kızartınız.

Ateşi kısıp tavanın üstünü kapatarak 12-20 dakika civcivler yumuşayınca kadar hafifçe pişiriniz. Civcivleri tavadan çıkarıp sıcak bir servis tabağına yerleştiriniz; üstünü kapatıp bir kenara bırakınız.

Ateşi hafifçe limon suyunu ekleyiniz. Kremayı karıştırarak 3 dakika pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp sosu tabaktaki yarım piliçlerin üstüne dökünüz; dilimlenmiş limon ve maydanozla süsleyerek servis ediniz.

---